BİBERLİ EZOGELİN ÇORBASI

Malzeme
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- ½ su bardağı bulgur
- ½ su bardağı pirinç
- 1 adet havuç
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet domates
- 8 su bardağı et suyu
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kekik
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
2. Havucun kabuğunu kazıyıp rendeleyin.
3. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
4. Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edin. Soğanlar pembeleşinceye kadar Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin ile kavurarak pişirin.
5. Soğanlar pembeleşince içine doğranmış domatesleri koyup domatesler yumuşayıncaya kadar kavurmaya devam edin.
6. Domatesler yumuşayınca içine salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar pişirin.
7. Daha sonra rende havucu, yıkanmış pirinci, bulguru ve kırmızı mercimeği ilave edip karıştırın.
8. En son olarak içine Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi, ½ tatlı kaşığı kuru naneyi, 1 tatlı kaşığı kekiği, et suyunu ve tuz ve karabiberi koyup karıştırın, bir taşım pişirin servis tabağına alın. Kuru naneyle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28434 • adı:Biberli Ezogelin Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 15:33